

Rezept

Sommerliche Marillenknödel

Ein Rezept von Sommerliche Marillenknödel, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Quark (Magerstufe)	1 Eigelb
20 g weiche Butter	70 g Grieß
1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale	1 EL Vanillezucker
8 Stück brauner Würfelzucker	8 kleine reife Aprikosen
100 g Butter	Salz
2 EL Puderzucker	50 g Semmelbrösel
Zitronenmelisse zum Garnieren	150 g Himbeeren nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Quark mit Eigelb, Butter, Grieß, Zitronenschale und Vanillezucker kräftig verrühren. Die Aprikosen waschen, trockentupfen, an der »Naht« aufschneiden und entsteinen. Jeweils ein Stück Würfelzucker in die Höhlung legen, die Frucht wieder zuklappen.
2. Den Teig zu einer dicken Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen. Jeweils ein Teigstück in die Handfläche legen und eine Vertiefung eindrücken. Da hinein die Aprikose geben. Den Teig so darüber schlagen, dass die Frucht vollständig umhüllt ist. Knödel mit beiden Händen zu einer gleichmäßig runden Kugel formen.
3. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel einlegen und bei kleiner Hitze 10-12 Min. sieden, keinesfalls sprudelnd kochen lassen. Knödel einmal anstoßen, damit sie sich drehen. Herausheben und abtropfen lassen.
4. Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Jeweils 2 Knödel auf Tellern anrichten, mit Butterbröseln und Puderzucker bestreuen. Mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.